

Bisnona

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Mehl aus der Maroggia-Mühle und Saison-Butter

CHF

VORSPEISEN

Kalter und warmer Rosenkohlsalat, Kuh-Büscion und Pioradoro crudo	29
Gravlax von Lostallo-Lachs, Tarocco-Orangen, Radieschen und Meerrettichschnee	34
Carpaccio vom Bio-Kalb, Heumayonnaise, rohe und gekochte Artischocken, Elianto	33
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15

HAUSGEMACHTE PASTA

1/2

Cavatelli an Pilz-Luganighetta-Champignonsauce, Rosmarinöl	28	34
Explosive Carbonara-Knöpfe, Speckmarmelade und Spargel	29	35

LAND UND SEE

Tessiner Tafelspitz, 6 Stunden gekocht oder Teilstück der Woche	46	49
mit Karottenpüree, schwarzem Knoblauch, Winterkresse, Staudensellerie und Pack-Choi		
Fisch des Tages, Mycocen-Pilze, Molkensauce und Grünkohl		47

HAUSGEMACHTE DESSERT

Brotkuchen: 65%ige Schokoladencreme, Grappa-Sultaninen, Mandeln und Pinienkerne	19
Meringue, Zitronen- und Bergamotte-Posset, Zitrusfrüchte der Saison, Zitruschalen-Sorbet	19
Glace und Sorbets unsere eigene Produktion	7

Bei Lebensmittelallergien und-unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal
Fleisch und Fisch aus der Schweiz, Früchte und Gemüse aus biologischem Anbau